

■天ぷら油過熱防止機能

(強火力パーナー) (標準パーナー)

■魚などの調理物を焼き過ぎない 魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、 ①器具栓つまみを戻して、グリルの火を消す。 ②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。

③消火後、点検を依頼する。 ■グリル皿には水を入れない

この機器は、グリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水が高温に なり、こぼすとやけどのおそれがあります。 ■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

●焼き具合を見ながら、焼き時間を調節してください。 ●脂に引火して、グリル排気□から炎が出る場合があります。

やけどや火災などの原因になります。

焦げたり、発火するおそれがあります。 🖙 **7**

■異なる食材(焼き上げの早い食材、遅い食材)を同時に焼くときは注意する

■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ やけどや損傷のおそれがあります。

●グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、

3 乾電池を入れる

付属のお試し用単1形マンガン乾電池(1.5V)

■電池ケースの下側にあるツメをつまんで

2個を電池ケースに入れます。

お願い

・電池ケースは取りはずせません。無

■グリル過熱防止センサー ブリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合

●グリル皿にたまった高温の脂や水をこぼすと、やけどのおそれがあります。

●調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。 ●強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくが

コンロのご使用は

20

B

*゙*ごとくのツメ

っつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとく がくっついていないことを確認してください。 ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意 とくが落下することがあり、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。 ●煮こぼれに注意し、火力を調節してください。 煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナー

などに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。 ●熱くなった鍋などを、トッププレートのラベルの上に直接置かないでください。 ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁など を煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。 突沸現象とは? 突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液 体を温めるときにささいなきっかけ(容器をゆする、塩、砂糖などを入れる) で生じます。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体 が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、 弱火でかき混ぜながら加熱してください。(強火で急に加熱しない) ●熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行っ てください。

[100 c m以上

■ホースエンドの

ことを確認する

になります。

キャップをはずし、

汚れやゴミがない

ガス漏れの原因

____15 c m以上

壁の場合)

■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■可燃物との距離を確実に離す

わせください。

ガスコードは

設置場所は

火災予防条例で定められていますので、

原因になります。以下の場合は、必ず別売

の防熱板を取り付けてください。 🖙 4 🗓

■器具用スリムプラグおよびガスコードの

ください。間違った接続は、ガス漏れの原因

になります。 機器のホースエンド ガスコード

企注意

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

赤い線 器具用スリムプラグ

■棚の下など落下物の危険のある場所に設置しない

取扱説明書に従って接続する

■強い風の吹き込む所に設置しない

また、湯沸器の寿命を縮めます。

■照明器具など樹脂製品の下に設置しない

などの原因になります。

■湯沸器の下に設置しない

必ず守ってください。距離が近いと火災の 15cm以上

の壁も含む)との距離を右図のようにとれない場合

の防熱板を取り付けてくたさい。 ┗ 4 L ● 可燃性の壁(ステンレスやタイルを貼った可燃性

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

防熱板は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合

■車両・船舶には設置しない 使用中に機器が傾いたり、火災・やけどのおそれがあります。

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安全機能が正しくはたらかない

不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いて、やけどやけがのお それがあります。

安全上のご注意

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

不完全燃焼、故障の原因になります。

■機器を水につけたり、機器に水をかけたりしない

お手入れ編 **企注意**

湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。 ■機器が冷めていることを確認する 調理後は高温のため触れると、やけどのおそれがあります。 ■ガス栓を閉める(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコン セントからコンセント継手をはずす) 誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■必ず手袋をする

ふき取ってから取り付ける

異常燃焼の原因になります。

やけどのおそれがあります。

依頼してください。

●スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を

を開けてのぞき込まない

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火

起こしなどをすると、

火災や機器焼損の原因

扇風機やエアコンなど

の風が当たると、安全

ず、機器損傷や誤作動

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原

■操作部やグリルとびらに強い力を

手で押えたり、ぶら下がるとけがや

手袋をしないとけがのおそれがあります。

機能が正しくけたらか

の原因になります。

因になります。

加えない

になります。

■機器に風を当てない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

1 各部のなまえ

●図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

強火力バーナー グリル排気口カバー

Rinnai

保証書付

取扱説明書

グリル付ガステーブル

機器損傷、誤作動の原因になります。 ■操作部に水や洗剤を直接かけない あります。 誤作動の原因になります。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびら

を開ける

てから再度点火する すぐに点火操作をする と周囲のガスに引火し

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓

換気をしないと、不完全燃焼による

-酸化炭素中毒のおそれがあります。

下記の場合は、換気扇を回さずに

●屋内設置(密閉式は除く)の給

●屋内設置ふろがまを使用してい

換気扇を回すと、排気が逆流して

酸化炭素中毒のおそれがあります。

■点火しない場合は、

器具栓つまみを戻し

て、消火の状態にし、

周囲のガスがなくなっ

湯器を使用している場合

窓を開けてください。

る場合は

て、衣服に燃え移った り、やけどのおそれが

■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする ■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分

炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、 ■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、 上下にスムーズに動くことを確認する ●動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、

一温度

お願い

●使うバーナーの器具栓つまみを間違えないように注意してください。 ●トッププレートトや近くで、H ジャー炊飯器、卓ト型 H クッ キングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでく ださい。磁力線により機器が故障する原因になります。

やけどや思わぬ事故の原因になります。

機器のご使用は ●使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。 ●コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。 ●ガス栓を操作して火を消さないでください。

油につかっていないと、発火するおそれがあります。良材全体がつかるまで

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがは

たらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあ

■コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近づかないように注意する

ふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

企注意

■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなく

■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は

鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の

取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前には

軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによっ

て押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。

■やかんや鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する

■軽い鍋は調理物を含めて 300g 以上で調理する

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底 取っ手

み出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を 取っ手とごとくのツメ 持って調理するなど、安定した状態で使用してください。 の方向を合わせる

調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くこと

がありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

なり、調理油が発火するおそれがあります。

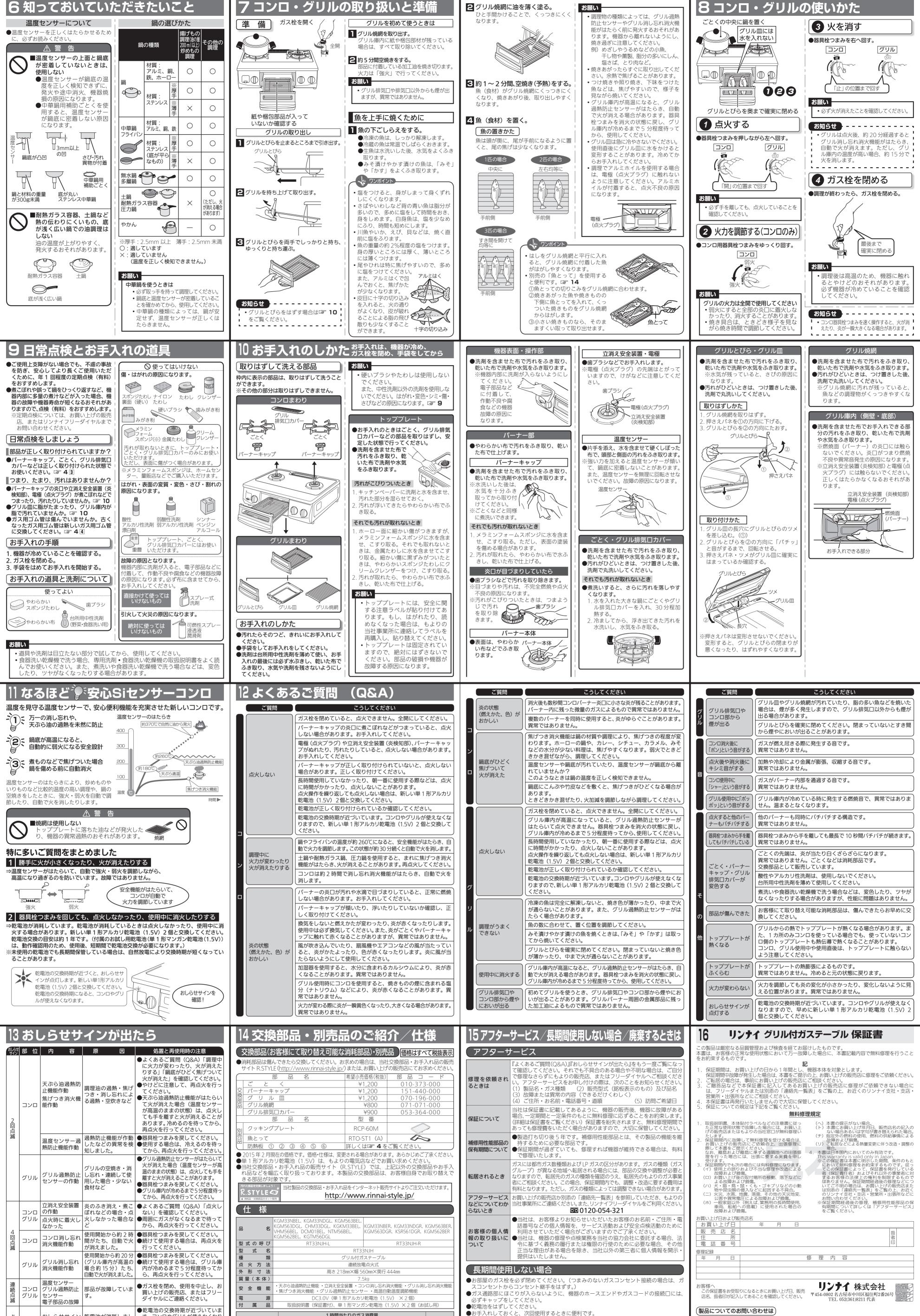
異常過熱による機器損傷の原因になります。

の鍋は不安定な状態で使用しない

使用する鍋などについて

使用しない

●鍋の大きさにあった火力で加熱してください。



1時間当たりのガス消費量

グリル

1.33kW

1.24kW

1 33kW

ガス接続

カ 径 95 i

ガス用ゴム管

8.10kW

7.55kW

廃棄するときは

池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

お願い

個別ガス消費量

標準バーナー

2.97kW

2.77kW

2.97kW

●本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください。

強火力バーナー

4.20kW

3.91kW

4.20kW

使用ガスグループ

都 市 13A

ガス用 12A

LP ガ ス 用

おしらせサイン 乾電池が消耗しまし

器具栓つまみを消火の状態に戻すまで、点滅または点灯し続けます。

点灯

す。コンロやグリルが使えなくなり ますので、新しい単1形アルカリ乾

電池(1.5V)2個と交換してください。

峰 4回点滅 消消消上消消消上消消消上消消消

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

• 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。 もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電

南関東支店 ☎045(320)3051 〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番1(東北、支社 ☎022(288)3251 〒984-0038 仙台市若林区伊在字東通 20-1 (修理についてのお問い合わせは) 000120-054-321